

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Технологија млинарства	
Наставник:		Александар З. Фиштеш	
Статус предмета:		Обавезан за модул Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		Нема	
Циљ предмета: Стицање стручних и научних знања о технолошким поступцима млинске прераде жита, уређајима, контроли технолошког поступка, принципима складиштења финалних производа и прорачунима у овој области			
Исход предмета: Оспособљавање студената за извршење организационих, производних, развојних и стручних задатака у објектима за млинску прераду жита			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава:</i> Упознавање са дијаграмом, основним задацима и уређајима у фази припреме зрна за млевење, формирањем млевних смеша, основама теорије уситњавања чврстих тела, уситњавањем зрна жита, структурно-механичким својствима зрна, уређајима за уситњавање са нагласком на млинске ваљке, параметрима уситњавања, основама теорије просејавања млива и уређајима за просејавање, задацима и уређајима за чишћење крупице, помоћним уређајима у технолошком поступку, компоновањем и хомогенизацијом производа млевења, основама поставке дијаграма млевења жита, пнеуматским транспортом у одељењу млевења, аспирацијом у млину, основама специјалног млинарства, физичким и биохемијским својствима брашна као материјала за складиштење, типовима складишта и технолошко-техничким аспектима складиштења брашна, паковањем и испоруком производа млевења и дијаграмом хомогенизације, складиштења, паковања и испоруке брашна.			
<i>Практична настава:</i> Лабораторијске вежбе обухватају одређивање садржаја и карактера примеса у зрненој маси, погонску контролу рада основне опреме у млину (млинских ваљака, планских сита и чистилица гриза), одређивање гранулативног састава млива, пробно млевење, пасажну анализу и упознавање са основним методама за одређивање квалитета брашна.			
Рачунске вежбе обухватају прорачуне ефикасности рада и специфичног оптерећења уређаја за сепарацију примеса, кондиционирања зрна, формирања млевних смеша, утицаја параметара уситњавања на ефекте млевења, приноса укупног извода и брашна, кружења млива у поступку, специфичног оптерећења основне опреме у млину, материјалног биланса млевења, формирања типских и наменских брашна, хомогености мешања и пнеуматског транспорта.			
Литература			
1. Жежељ М.: Технологија и опрема за прераду жита, Научна књига, Београд, 1984			
2. Жежељ М.: Технологија прераде жита и брашна – познавање, чување и прерада жита, Технолошки факултет, Нови Сад, 1995			
3. Posner E.S. and Hibbs A.N.: Производња пшеничног брашна, T-design, Нови Сад, 2001			
4. Шенборн, А., Шенборн, Б., Вујков А.: Практикум за вежбе из технологије брашна, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, 1972			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: 2	Други облици наставе: 1	
Методe извођења наставе: Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава, индивидуалне консултације везане за проблеме настале у теориској и практичној настави, лабораторијске вежбе које укључују рад на инструментима и уређајима специфичним за технологију коју разматра предмет, интерактивне рачунске вежбе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Похађање и активност у току предавања, вежби и консултација	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	10		
Колоквијум I	25		
Колоквијум II	30		